**3. PENGELOLAAN KANTIN**

**1. Pengertian**

Kegiatan mengelola operasional kantin untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum

tamu dan karyawan.

**2. Subyek**

1. Kasir

2. Waitress

3. Supervisor Kantin

4. Manager Kantin

**3. Kebijakan**

1. Menyiapkan dan menyediakan makanan dan minuman secara tepat dan tepat.

2. Manager Kantin bertanggung jawab penuh atas operasional kantin(F&B).

**4. Prosedur Pengelolaan Kantin**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PROSES** | **TANGGUNG JAWAB** | **KETERANGAN** |
| Begin  Membuka kantin  Mengisi daftar transfer barang  Daftar Transfer alat makan dan gelas  Daftar Transfer softdrink dan snack  Menghitung hasil penjualan dengan uang kas pisik kemudian menyerahkannya ke Supervisor Kasir  1  Mengorder barang jika stok menipis  Menjaga kebersihan kantin  Melayani setiap tamu dan karyawan | Waiter, Supervisor Kantin | * Kantin dibuka pada jam 07.00 – 22.00 setiap harinya. |
| Waiter | * Mengisi daftar transfer alat makan dan gelas, daftar transfer softdrink dan snack di setiap shift. |
| Kasir | * Setiap pertukaran shift mengisi, menghitung hasil penjualan dengan uang kas pisik kemudian menyerahkannya ke Supervisor Kasir. |
| Waiter | * Melayani setiap tamu dan karyawan wajib sesuai dengan orderannya. |
| Housekeeping, Waiter | * Menjaga kebersihan seluruh kantin setiap saat. |
| Supervisor Cook, Waiter | * Apabila stok barang di kantin sudah menipis maka akan mengorder ke store keeper. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| End  Makan siang jam 11.30 – 14.00 dan makan malam 17.30 – 20.00. SCO akan mengolah makanan dan WT akan mengembalikan makanan ke kitchen makanan yang tidak habis dijual. Mengorder ala carte menu untuk jam 08.00 – 11.00 dan 14.00 – 17.00  1 | Supervisor Cook, Waiter | * Makan siang jam 11.30 – 14.00 dan makan malam 17.30 – 20.00. SCO akan mengolah makanan dan WT akan mengembalikan makanan ke kitchen makanan yang tidak habis dijual. Mengorder ala carte menu untuk jam 08.00 – 11.00 dan 14.00 – 17.00. |